

Flan cremoso



TIEMPO

2 horas



RENDIMIENTO

1 flan



DIFICULTAD

Media

INGREDIENTES

- ☐ Salsa Caramelo ENCO
- ☐ 1 lata Leche Condensada
- ☐ 1 lata Leche Evaporada
- ☐ 5 Huevos
- ☐ 1/2 ENCOTapa de Esencia Vainilla ENCO
- ☐ 180 g Queso Crema

PROCEDIMIENTO

Fondo del Molde:

1. Cubre la base del molde con Salsa de Caramelo Caveeni.
2. Deja enfriar ligeramente mientras preparas la mezcla del flan.
- 3.

Flan:

1. Coloca en la licuadora la leche condensada, la leche evaporada, los huevos, el queso crema y la Esencia de Vainilla ENCO.
2. Licúa hasta obtener una mezcla suave y sin grumos.
3. Vacía con cuidado la mezcla sobre el caramelo ya frío en el molde.

Horneado y Reposo:

1. Cubre el molde con papel aluminio.
2. Coloca una charola con agua dentro del horno y pon el molde del flan al centro para cocinar a baño María.
3. Hornea a 180 °C por 45 minutos, o hasta que al insertar un palillo salga limpio.
4. Retira del horno y deja enfriar completamente.
5. Refrigerera por al menos 8 horas antes de desmoldar.